



VII^{ème} Trophée Frédéric Delair

- Concours National des Métiers de Service
& des Arts de la Table française -

FINALE
Le jeudi 2 avril 2026

avec le soutien de l'Education Nationale



Mission Française
du Patrimoine &
des Cultures Alimentaires



Le repas
gastronomique
des Français®
Patrimoine de l'humanité



REGLEMENT

Article 1 : Calendrier du septième Trophée National Frédéric Delair

- **3 avril 2025** – Lancement des inscriptions au concours,
- **30 novembre 2025** - Date limite de dépôt des dossiers, sélections des finalistes,
- **19 décembre 2025** – Annonce des équipes finalistes aux écoles,
- **15 janvier 2026** – Annonce des finalistes,
- **2 avril 2026** - Finale du VII^{ème} Trophée National Frédéric Delair à l'Ecole Hôtelière de Paris - CFA Médéric.

Article 2 : Profil des candidat(e)s

Sont admis à prendre part au concours tous les apprentis ou élèves du CAP au BTS - relatifs aux métiers de l'hôtellerie, restauration et métiers de salle - des lycées d'enseignement public et CFA public et des lycées et CFA privés en contrat ou non avec l'Education Nationale. Ils devront être âgés de moins de 26 ans à la date du concours (certificat de scolarité à joindre). La recherche de la mise en valeur de l'enseignement des métiers de salle doit motiver les candidats.

Article 3 : Thème du septième Trophée National Frédéric Delair

Organisé par l'Association Frédéric Delair (association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901), le septième Trophée National Frédéric Delair cherche à valoriser les apprentis, élèves et étudiants qui restitueront le mieux l'enseignement reçu relatif aux métiers de salle, à leur participation à la renommée de la gastronomie française au titre de patrimoine vivant et à leur évolution dans le respect des savoirs fondamentaux. Divers ateliers pratiques seront mis en place afin de valider les acquis et aptitudes des candidats.

Article 4 : Déroulement des épreuves

Article 4.1 Epreuves de sélection

La sélection des candidats s'effectuera par l'Association Frédéric Delair. Un dossier par établissement d'enseignement pourra être retenu. Le dossier d'inscription devra être composé de :

- Une courte vidéo scénarisée - ton laissé à l'appréciation des candidats - du binôme concourant, présentant leur établissement et l'engagement de celui-ci à valoriser et soutenir cette candidature au titre d'un projet d'école motivant l'ensemble des équipes. Vidéo en haute définition, format .mp4, d'une durée maximale de 120 secondes et d'un poids maximum < 2 Go,
- Pour chacun des candidats, une lettre de motivation manuscrite détaillant les aspirations à participer à ce Trophée et permettant d'entrevoir la personnalité de chacun. Cette lettre doit convaincre le jury que la personnalité des candidats sera un atout pour la finale du Trophée National Frédéric Delair. Sur feuille A4, R^o/V^o maximum.
- Le bulletin de participation dûment renseigné,
- Le présent règlement daté et signé,
- Un certificat de scolarité.

Le jury de sélection de l'Association Frédéric Delair retiendra six binômes, qui seront informés de leur participation à la finale **à partir du 19 décembre 2025** et recevront des informations complémentaires et précisions sur les différents ateliers afin de finaliser leur préparation.

Article 4.2 Epreuves Finales :

Les épreuves finales se dérouleront en public **le jeudi 2 avril 2026 à l'Ecole Hôtelière de Paris - CFA Médéric - 20, rue Médéric 75017 PARIS.**

Les binômes sélectionnés auront à réaliser le jour de la finale :

- **À partir d'un contexte qui sera précisé, d'une table dressée et selon les consignes données par le jury, corrigez et argumentez les erreurs qui selon vous sont présentes : type de dressage, choix de verrerie, couverts, d'arts de la table, etc.** Cet atelier pourra être assorti d'un quizz sur des pièces historiques des arts de la table. Epreuve en binôme.

- **Réalisation d'un plateau de cinq fromages**, à partir d'un buffet d'une douzaine de fromages AOP français, à présenter et argumenter auprès du jury. **Réalisation d'une assiette de trois fromages selon le choix du convive et argumentation de l'accord proposé avec un pain** de la Boulangerie de la Tour d'Argent choisi et argumenté. **Réalisation d'une salade d'accompagnement avec vinaigrette à monter sur place selon les souhaits des convives** et en accord avec les fromages. Matériel de découpe et support de présentation à apporter par les candidats. **Mise en avant à cette occasion d'un élément au libre choix des candidats symbolisant pour eux la transmission des métiers de salle, du service et des arts de la table ou un produit de leur région, à argumenter.** Les fromages, les pains, fruits frais à disposition. Epreuve en binôme.

- **Expérience café à préciser : Mise en œuvre d'une méthode d'extraction douce à partir d'une sélection exclusive de crus à employer pur ou en mélange.** Libre choix est laissé dans la mise en œuvre, la mise en scène, les ingrédients secondaires utilisés et d'accompagnement (possibilité d'amener des eaux infusées, par exemple, etc..), le service, les éléments de service et de dégustation utilisés : ces éléments pouvant être argumentés, expliqués et commentés. Les cafés, les matériels d'extraction (dans la limite des chemex, siphon et piston), de mise en température, moulins, balances, etc.. seront fournis (à l'exception du matériel de service) sur place le jour de la finale. Les candidats doivent amener tout autre matériel ou ingrédient qui leur seraient utiles. Epreuve en binôme, avec partie en anglais.

- **Création originale et réalisation d'un breuvage sans alcool à réaliser dans le cadre d'un travail de salle et devant accompagner un dessert chocolat-orange fourni.** La mise en œuvre devra être spectaculaire et servie pour deux. Une fiche technique sera demandée en amont. Matériel à apporter par les candidats. **Questionnaire sur les accords boissons sans alcool/mets à partir d'un menu type tiré au sort :** choix argumenté des boissons proposées. Epreuve en binôme.

- **Découpe et service à l'assiette d'un caneton rôti pour deux, garnitures fournies. Exécution libre hors découpe à la volée non autorisée** – les cuisses sont levées mais non servies -. Temps imparti 20 minutes. Des canetons seront fournis aux finalistes pour entraînement, avant la finale. Le binôme prépare la garniture. Le service de cette garniture est réalisé selon leur libre choix. Epreuve en binôme.

- **Crêpes flambées, préparation libre à votre convenance et argumentation, d'une assiette à partir des produits de votre choix. Un alcool pourra être imposé. Travail d'une découpe classique d'un agrume de votre choix à apporter, face aux convives** (différent d'un travail d'office), mettant en avant l'élégance du geste et qui viendra accompagner la crêpe lors de la réalisation du dessert ou à l'envoi, selon les choix argumentés des candidats. Outre la réalisation technique, la notation prendra en compte un flambage impératif quel qu'il soit, la qualité de la présentation à l'assiette et la dégustation ; cette séquence doit être innovante et spectaculaire. Epreuve en binôme.

- Lors de cette édition, **une épreuve surprise sera proposée aux candidats**, permettant de s'exprimer sur les savoir-être et savoir-faire.

La découpe du caneton et la crêpe flambée sont réalisées par un candidat différent de chaque binôme. Les épreuves, sous peine de pénalités, seront à effectuer dans le temps imparti.

Les candidats finalistes sont appelés à être présents le 2 avril 2026 à 08 heures 00 sur l'espace concours où un briefing et le tirage au sort des ordres de passage seront effectués. Les candidats disposeront de 15 minutes pour la mise en place du premier poste. Ils pourront être aidés à ce moment par un accompagnateur. Par la suite et durant toute la phase de concours, sous peine de pénalité, les candidats ne pourront entrer en contact avec des personnes extérieures à l'organisation du concours. Les candidats débiteront leur épreuve suivant l'ordre de passage déterminé par tirage au sort. Toute tricherie sur ces différents points, ou autres dissimulations, disqualifiera immédiatement le candidat.

Article 5 : Matériels

Seuls les éléments de décoration et de dressage spécifiques à la réalisation de la table ainsi que les matériels et ingrédients nécessaires aux ateliers seront apportés par les candidats.

Article 6 : La tenue

Les candidats arriveront le matin de l'épreuve en tenue. Ils travailleront en tenue complète sans signe distinctif. **La tenue, l'attitude, le savoir être seront évalués tout au long de la journée et des différents ateliers.**

Article 7 : Le jury – La notation – Les prix

Le Concours est placé sous le parrainage de l'Education Nationale. Le jury sera sous la Présidence de Monsieur André Terrail, Propriétaire du Restaurant La Tour d'Argent. Le jury sera composé d'un Président, de Meilleurs Ouvriers de France, de professionnels nationaux et reconnus et de membres de l'Education Nationale. Le jury est souverain et aucune contestation ne pourra être admise. Le jury disqualifiera tout concurrent n'ayant pas respecté le règlement. Diplômes et trophées et diverses récompenses seront mis en dotation. Un Trophée constitué d'une coupe en métal argenté et frappé du logo du Trophée Frédéric Delair sera confié à l'établissement lauréat ainsi qu'aux deuxième et troisième classé. Ces trophées restent la propriété de l'Association Frédéric Delair. Les trophées seront restitués à l'Association Frédéric Delair au plus tard un mois avant la nouvelle édition du Trophée. Les établissements en auront la charge, la garde et leur mise en valeur au sein de l'établissement. Toute perte, vol, dégradation ou non restitution entrainera une refacturation à l'établissement détenteur du trophée à hauteur de son remplacement à neuf.

Article 8 : Inscription

Dès l'annonce du thème du Trophée les binômes souhaitant s'inscrire pourront faire acte de candidature. Pour cela, ils devront adresser le dossier d'inscription du concours dûment renseigné à l'adresse suivante :

« VII^{ème} Trophée Frédéric Delair » 1, rue du Cardinal Lemoine – 75005 PARIS
pascal_pillier@tropheedelair.fr

Le dossier complet devra parvenir à l'organisateur au plus tard le 30 novembre 2025, dernier délai, le cachet de la poste faisant foi.

Pour les six équipes finalistes, une dotation pour participation aux frais de 400 €TTC sera versée par l'Association Frédéric Delair à l'établissement.

Article 9 : Modification du règlement :

L'organisateur se réserve tout droit pour annuler ou modifier le présent règlement dicté par les circonstances ou la force majeure. Dans le cas d'une annulation pure et simple, aucune charge, de quelque nature qu'elle soit, ne pourra être retenue contre l'organisateur. En cas de modification du présent règlement, l'organisateur s'engage à en faire parvenir la teneur aux candidats, au plus tard dans les quinze jours avant le déroulement des épreuves.

Article 10 : Partenaires

Différents partenaires sont susceptibles de venir rejoindre l'organisateur pour la réalisation du Trophée de quelque nature que ce soit, participation financière pour la réalisation du trophée, cadeaux aux candidats, etc.

Article 11 : Exploitation publicitaire

Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leur nom et de leurs recettes, ainsi que de toutes images photos ou vidéos prises dans le cadre de l'organisation du présent Trophée. De plus, les candidats devront aviser l'organisateur dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou des publicités seraient effectuées par des fournisseurs ou des tierces personnes autres que les partenaires officiels de l'organisateur pour ce Trophée. Aucune exploitation de ce genre n'est autorisée sans l'accord préalable écrit de l'organisateur du Trophée.

Article 12 : Remise des prix

La remise des prix aura lieu à l'issue de la finale, le 2 avril 2026, en présence de nombreuses personnalités et de la presse.

Article 13 : Litige

Toute contestation d'un ou plusieurs points du règlement ainsi que tout litige pouvant être issu du présent trophée fera l'objet d'une décision sans appel rendue après délibération du jury. Un procès-verbal sera établi par un commissaire de justice le jour de la finale.

Article 14 : Acceptation du présent règlement

Toute participation à ce Trophée implique l'acceptation pleine et entière de ce règlement. Les candidats sélectionnés pour l'épreuve finale se verront remettre un deuxième exemplaire du dit règlement qu'ils devront retourner aux organisateurs, avec leur nom, prénom, mentionné de façon manuscrite :

« lu et approuvé, bon pour accord »,

daté et signé.



BULLETIN DE PARTICIPATION
7^{ème} Trophée National Frédéric Delair
sous le parrainage du restaurant « La Tour d'Argent - Paris ».

Nom, adresse complète et téléphone de l'Etablissement d'Enseignement :	Date limite d'inscription 30 novembre 2025
Nom et prénom du professeur référent : Téléphone : courriel :	

CANDIDAT A - ELEVE – APPRENTI (1)

Nom et prénom : M. Mme Mlle

Adresse personnelle :

Téléphone : courriel

Date de naissance :

CLASSE (2) : ANNEE :

Raison sociale, adresse complète et téléphone de l'établissement de formation :

Nom et prénom du maître d'apprentissage :

CANDIDAT B - ELEVE – APPRENTI (1)

Nom et prénom : M. Mme Mlle

Adresse personnelle :

Téléphone : courriel

Date de naissance :

CLASSE (2) : ANNEE :

Raison sociale, adresse complète et téléphone de l'établissement de formation :

Nom et prénom du maître d'apprentissage :

Après avoir pris pleinement connaissance du règlement du 7^{ème} Trophée National Frédéric Delair, nous vous adressons notre bulletin de participation.

Fait à le

Signatures précédées de la mention « Lu et approuvé » de chaque candidat :

(1) Rayer la mention inutile puis compléter parfaitement et très lisiblement le présent bulletin afin d'éviter tout retard d'enregistrement, les erreurs...
(2) Joindre un certificat de scolarité.